

21528

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Västerbotten
Burträskes m
(s.ö. delen)

Lundkvist, Vera. 1951

ULMA:s frgl. 1. Mjölkhusköllning
med alfabetisk ordlista.

I-II, 44 bl. 4^o, 4 tecken.

Exc. för O.R. Vb
/G.W.

21528

Meddelare.

Härfreda Eufrosyna Andersson, Andersvattnet, Bygdeträsk,
född 1867 i Kvarnbyn. Vid sitt giftermål flyttade fru T.
till grannbyn Andersvattnet, där hon alltsedan bott.
Efter mannens död har hon hjälpt Lill med skötseln
av sonens lantbruk.

Fru Amanda Kiindberg, Nedre Fäboliden, Västaträsk.
Fru d. är född 1884 i Fäboliden och har bott där i hela
sitt liv. Hon är hustru Lill

f. d. fru äg. Olof Valfred Kiindberg, född 1881 i Nybo,
Västaträsk. L. kom i unga år till Fäboliden och har
sedan bott där.

Härfreda Anna Lundström, Steubacka, Hålsåsk, född 1863.
Hon har bott i Steubacka i hela sitt liv. Fru d. är nu
blind men är f. ö. frisk och bery. Hon är mycket talfoi
och har ett utomordentligt gott minne.

Fröken Ester Lundqvist, Kvarniset, Bodbyseund, född
1882. Fru d. har med undantag av ett par års vistelse
i Stockholm (som dock ej tyckes ha påverkat hennes
dialekt), bott i hembyn eller dess närhet och haft

anställning i olika lantbrukstill samt vid det nu nedlagda mejeriet i Bodbyn. Han sköter nu luss-trallet åt sin bror, som är hemmansägare.

För upplysningar om beteckningsättet samt för anvisningar till ordlistan hänvisar jag till min ^{proseminarie} uppsats HUSDJURSKOTTEL.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist 1951 BURTRÅSK (s.ö de.)
VB.

Frgl.:1

Mjölkehuskällning.

I. Olika slag av mjölle.

Någon annan allmän benämning på mjölle än mjälka tycks ej ha förekommit. Till väneriskoföda användes kómjälka (komjölle) och, i mindre utsträckning jästmjälka (getmjölle). Den senare var föga omtyckt, och det var ej så många, som drucko den oblandad, så man tyckte, att den var alltför freη (frän). Från komjölle gavs åt djur. Spädgrisar och spädkalvar uppföddes nämligen med mjölle.

Någon färg kunde man ej bereda av mjölle, men det förekom, att man använde den till att kök-zhöpe pöslén (koka ihop trasiq potlin). Man kuit ihop det trasiq kärlet och lade det i en gryta med så mycket sötmjölle i, att den gick över kärlet. När mjölleu kokat in, var kärlet fullt.

Mjölken från en ko, som hade nykalt kallades r@mjälka. När mjölkerkan gick från ladugården efter att förtä gången ha mjöllet en ko som hade nykalt, skulle hon bräij-över mjälkbyta va förkötan

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
VB.
Frgl.:1

(fäcken var mjöllekyttan med fötklädet). Hon fick på iuga
 vilken st~~är~~-~~ö~~ (göra uppställ) på vägen från ladugården
 till boningshuset. Man brukade ofta ge kon något av
 råmjölken för att hon fortare skulle bli frisk efter
 kalvningen. Kalven fick råmjölle de första dagarna.
 Om man skulle förvara råmjölken någon tid, brukade
 man l~~ä~~t~~a~~-n~~a~~ fr~~ü~~s-n~~e~~ (läta den frysa). Om av råmjölle
 beredda anrättningar se kap. II.

Spenwarm mjölle kallades vär~~m~~-j~~ä~~b~~ö~~ka eller
 söp~~er~~n. Den senare benämningen förklarades dock
 i-regel åt nymjölkead, spenwarm, ännu skumbelagd
 mjölle.

Med söt~~m~~j~~ä~~b~~ö~~ka tyktes man ha menat oskummad
 mjölle ö~~r~~skummtaget. Man gav ofta söt~~m~~jölle åt spädlearn.
 Man brukade blanda den med vatten och koka den åt
 klena spädlearn.

Kokt mjölle kallades k~~ö~~k~~e~~-m~~j~~ä~~b~~ö~~k~~a. Om användningen av
 denna se kap II. Hirran på kokt mjölle kallades s~~i~~e~~n~~ u.

Skummad mjölle kallades r~~e~~n~~m~~j~~ä~~b~~ö~~ka, senare sk~~t~~m~~e~~-
 m~~j~~ä~~b~~ö~~k~~a. Benämningen t~~ä~~n~~m~~j~~ä~~b~~ö~~ka betecknade u~~j~~ölken

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
 VB.
 Frgl.:1

i motsats till fjodenmjölken el. filet (se nedan).

Grädde heter nu endast gräddn. Förre sade man även rämnan. Om man därmed menat grädde i allmänhet eller endast grädden så länge den var kvar i mjölktricket kunde jag ej få klart besked om.

Självlöjst mjölk kallas grötre-mjälka. När mjölken skär sig, heter det: mjälka mäsken.

lyfket mager mjölk kallas blåmjälka.

Självurnad mjölk kallades surmjälka. Då den i smetliäll klumpar av ostämne, kallades den grötra-mjälka el. grötra. Självurnad mjölk användes i allmänhet ej till människoföda. Någon gång kunde man dock bereda ost av den (se kap V). Det förekom också att man blandade surmjölken med vatten el. kärnmjölk och drack den. En sådan blandning kallades blåna. Det vanligaste var dock att man gäv-a at teräkom (använde surmjölken till djurföda)

Genom tillset av jäsämne förändrad mjölk.

Före i världen. fick file (långmjölken) aldrig

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s, ö del.)
VB.

Frgl.: 1

räknas i ett bondhus under sommaren, och den
 är fortfarande mycket uppskattad. Man brukade
 aldrig äta upp allt filen utan sparade något litet till
 beredning av ny långmjölks. Detta kallades att
 spåra fjät_n (spara tåten). Man kunde också bereda
 fil med tillhjälp av bladen från silshår (Drosera
 rotundifolia). Denna växt kallas mjör fjät_n på dial.
 Ingen av mina sagemän kunde till att man brukat
 använda tätört (Pinguicula vulgaris), som dock är
 ganska allmän i Burträsk. De flesta hade emellertid
 varit med om att bereda fil av "myrtåte". En
 leundström berättade om tillverkningen: vi lå mjör-
 fjät_n ne-n söpadropea o ke vät fjöla (vi lade
 "myrtåten" i litet varm sötmjölks, och det blev fil).
 Om man blivit utan tätörten, var det enklast att
 gå till någon granna och se att få en sked av
 deras fil. Detta kallades att lå fjäl fjät_n (läna fjältåte).
 Hade ingen i hela byn eller var det mycket långt
 till någon granna, gjorde man fil av "myrtåte".
 Att tillätta tätörten till söt mjölks kallades att

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist 1951 BURTRÄSK (s, ö d. l.)
 VB.

Frgl.:1

fjet (tata). I det sega, tridaktiga stadiet medan
 fatmjölken ännu var säuligen tunn, kallades den
 säg mjälka (segmjölle). Uttryck för motsatsen: mjälka
 ger teöt (mjölken är tvät). Det var vanligt att ha fatmjölle
 med sig på olika färder, framför allt när man skulle
 dejs ängs (till myrsättern). Om man var
 många personer, förvarade man de filet i fjögga,
 en laggad träkytta. Det fanns också flaskor, fjög-
 gasker, för förvaring av fatmjölle. Dessa flaskor,
 som tillverkades av granved, fanns i mycket vari-
 erande storlekar. Den avitade, som var en av de
 minsta, rymde ungefär 1 l. Tillflaskorna användes
 särskilt till fjöggen (i timmerflottningen).

Filet tillverkades av oskummad mjölle. Man
 beredde det i de vanliga mjölleträgen (se kap. III).

När mjölken silats upp i trägen, lät man den
 teja nälla (svälva något). Sedan röjde man
 med fatämnet. Detta kallades att fjet ne tröga
 ('tata' i trägen). Morgonin efter var filet i allmän-
 het färdigt. Man skulle då ja-e (ripa om det

1) Se illuck. I.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951. BURTRÄSK (s.ö del.)
 VB.
 Frgl.:1

med en sked), iinnan man slog det i byttan el.
flaskan för att ta det med på någon färd.
Om det skulle förtäras hemman, finto det vanligen
sti kvar i läget tills man ätit upp det.

Uttryck för att mjölken blir tät: fåla läje.
När filet var färdigt sades det vara läje.

Om fil finto sti länge i värmen, bröjade det som -
derdelas i vassa och en ostliknande massa. Man
sade då, att filet hade skjör-se (skurit sig) eller
bröjat miskas. Man kunde då ta något av vassan
till fätämne, när man gjorde nytt fil. På detta
sätt kunde man läga-döj fåla (läga till filet). För
att kunna bevara fätmjölken i gott skick, borde man
helst "fäta" varje dag och förvara fätämnet på
kallt ställe. Det var också vanligt, att man hade det
i en källare på sommaren. För att vara gott skulle
filet vara sekt, dvs. ha en seg, trädartad konsistens.
Om motsatsen sade man: fåla per teöt (filet är
kort). Det kunde också hända, att man misslyckades med
att bereda gott fil. Tjockmjölksjäsningen kunde över-

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
VB.

Frgl.:1

gå till vanlig surmjölksjäsning. Så gick det ej så
 sällan, när det var åska i luften. Det hette då:
 öska ha föstörd filen (åskan har föstört filen).
 Sådan mjölk kallades götra-mjälka el. fjöhra-
 mjälka. Den gavs i allmänhet åt kreaturen, sär-
 skilt åt grisen, om man hade någon. Man kunde
 också späda ut den med kärnmjölks el. vatten och an-
 vända den som dryck. Den kallades då blåna.

II Maträtter, i vilka mjölk ingick som en viktig beståndsdel.
 Man hade egentligen ej råd att förtära mjölken o-
 skummad. Någon gång kunde man dock umma
 sig en söt mjälksbrätta, som tillagades så, att man
 bröt tånbröd (tunnbröd) i bitar ner i mjölken.
 Som en särskild delikates beträktades att få en
 råmtrög. Tröget med den oskummade mjölken
 ställdes då på bordet, och man doppade brödbitar
 i grädden, som kommit upp till ytan. I några av
 mjölktrögen hade man berett fil av den oskum-
 made mjölken. Man bröt då bröd i denna och åt

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
 VB.

Frgl.:1

fjällbrädan. För mycket länge sedan åt man denna
ur trébälen. Detta var ett stort träfat (de största
kunde rymma 20 l), som var tillverkat av en björke-
vrå, dvs. av en kuölformig utväxt på en björke.
Ur en sådan skal äto familjens medlemmar
2 lög (gemensamt).

Gammalt mycket surt fjäll kallades sūr fjäll.
Fk. Lundqvist uppger, att man brukat koka soppa med
redning av tätmjölk. Man kokade då upp litet
vattnen, gärna tillsatt med nå sēraps (litet siraps),
och röde ned en redning av tätmjölk och mjölk.
Torrättningen kallades fjällsöpar.

sötostn (sötost) kunde någon gång göras av ostum-
mad mjölk, men oftast använde man ostummad.
Mjölkens värmdes, och löpsämnet (se kap. V) lades ned.
Man tog så upp osten och kokade varslau något,
varpå man lade ner osten igen. Varslau äto till osten.
Det förekom också, att man kokade självsurnad
mjölk till ost el. att man kokade ostummad mjölk
med tillsats av något ättika eller kärnmjölk. Sådan

ost kallades vanligen endast östn, benämningen östreiska uppgavs av fsk. Lundqvist. Ingen av mina sagesmän kände till något namn på den lösa, korriga massan, som vid kokning av missmör steg till ytan.

Ur råmjölken gjordes peänöstn (paunost). Den tillreddes på så sätt, att man slog råmjölken, ev. uppblandad med litet vanlig söt mjölk, i en pauna och gräddade den. Det förekom också, att man störde fäzkan (fätkol) ovanpå. Vid gräddningen användes en rund malmetekpauna, som fru Lundström benämnde keästräpeäna; andra kallade den peänfätpäna. Det var ej så lätt att göra sådan ost i den öppna spisen; därför brukade man spara råmjölken till dess att man skulle baka bröd och gräddade den ena bakaheäln (i bagarstugans ugn). På hösten var det alltid vanligt att spara råmjölk till jul, så att man kunde tillreda paunost då.

fzägrädn (kärngrädde) ansågs som en läckerhet. Om någon kom medan man kärnade, kunde man

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
VB.

Frgl.:1

✓
H. reg.

ätes-~~op~~ ~~opa~~ a tēfēt (ösa upp på ett kaffefat) och
 bjuda-~~den~~ ~~besökande~~. Barnen brukade tillä sig
 väl med den som kände för att eventuellt kunna
 bli bjuda på ~~fjä~~ ~~grad~~ ~~brätan~~.

mjölk- och mjölkätter ingingo i stor utsträckning
 i den dagliga kosten. vällingen (välling) bered-
 des av ~~te~~ ~~st~~ ~~ö~~ ~~sk~~ ~~ta~~ - mjölk (stälutet kornmjöl), som
 rispades ned i kokande ~~skum~~ ~~mjölk~~. Gröten, den
 allra vanligaste vardagsrätten, kokades ofta av
 kornmjöl och vatten. Om man hade gott om mjölk,
 var det dock ej osannligt att man kokade den av
 mjölk el. åtminstone mjölk blandad med vatten.

Den kallades då ~~m~~ ~~j~~ ~~ö~~ ~~l~~ ~~k~~ ~~g~~ ~~r~~ ~~ö~~ ~~t~~ ~~n~~. Vid grötkokningen
 använde man ~~f~~ ~~j~~ ~~w~~ ~~ö~~ ~~r~~ ~~a~~ (grötkräkla), som bestod
 av en rund kapp nedtill försedd med uppåtböj-
 da piggar. Man höll grötkräklans skaft mellan
 handflatorna och snurrade det. Detta kallades
 att ~~f~~ ~~j~~ ~~w~~ ~~a~~ ~~r~~ ~~a~~ ~~g~~ ~~r~~ ~~ö~~ ~~t~~ ~~n~~. När det var tillräckligt med
 mjölk i ~~g~~ ~~u~~ ~~s~~ ~~t~~ ~~a~~ ~~n~~, skulle man ~~st~~ ~~ä~~ ~~m~~ ~~p~~ ~~e~~ ~~g~~ ~~r~~ ~~ö~~ ~~t~~ ~~n~~, vilket
 tillgick så, att man föde ~~kr~~ ~~ä~~ ~~kl~~ ~~a~~ ~~n~~ upp och ned

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
 VB.
 Frgl.:1

några gånger. När man ätit upp gröten i tallriken, lade man en liten smörklit i varje tallrik. Detta kallades att göra smörbröna. Till gröten äts mjölk ur en stor träskål, som var gemensam för alla.

En överkliven kall gröt kallades grötke^hempeⁿ (grötkeimp). Man kokade upp skummjöl i en gryta, gjorde skivon av den kalla gröten och lade i. Detta var en vanlig frukosträtt.

Det fanns också ett annat slags keimp, som endast kallades ke^hempeⁿ. Man gjorde en tjock deg av mjölk och kornmjöl samt något salt. Keimpar av denna deg lades ned i kokande skummjöl. Kade man gott om smör, kunde man lägga en smörklit i varje keimpallrik.

pankåk^{er} (pannkakor) gjordes en och annan gång. Dejn gjordes av mjölk och råttvikat mjöl. Tunnare pannkakor kallades pan^hbit^{er} (utslaget pan^hbit^{er} förskom även). Om man fick främmande, brukade man baka vä^hfl^{er} (baka väfflar). Till dessa, som quaddades i den öppna spisen i

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s, ö del.)
VB.

Frgl.: 1

vöfult ~~x~~ änga, ett fyrkantigt järn med långa handtag,
använde vanligen samma slags smet som till tun-
nare pannkakor. De, som hade get, brukade oftast
grädda vifflar av getmjölk. När man hade kalas,
brukade man bjuda på smör ~~x~~ bakelse. Dessa gjor-
des av tjock, söt grädda, vetemjöl och något smör.

Man skulle ta ut degen till rektangulära bitar
och göra två skärar på ena längsidan av varje
bakelse. Detta gjordes med ~~x~~ bakelsparan, en liten
rund träskiva med tandsad kant, som löpte mellan
två skänklor. Bakelseernas storlek varierade.

Om featering vid bröllop och begravning förekommo
~~x~~ böh ~~x~~ bakelse el. halv måna (bombakelser el. halv må-
nar). Till dessa togs ~~x~~ degen ut med en rund skål
och delades på mitten, varefter varje bakelse försågs
med två skärar på den raka sidan. Sådana bakelser
brukade gästerna ta med sig hem. När man an-
lände till kalas eller husförhör undfägnades man
först med ~~x~~ däkta ~~x~~ rågbrosiv (en stor skiva råg-
bröd) på vilken en bakelse av mindre format var

lagd. Därtill fyllde man en sup. Denna fraktstoring kallades vätköme. Vid luftförkölelsen, som för dundström kallade prästösa, brukade man också bjuda på röe (räu). Dessa gräddades i röjgärr, som såg ut ungefär som viffeljärnet men var något större. De bakades av gräddt och något sötan saut ståluktat kornmjöl.

III. Mjölkens förvaring, gräddbildningen.

Den nyupplade mjölken förvarades inne i ledet i bovinstallet under vintern. Det fanns ett särskilt skåp, kantarö, för mjölkens förvaring. Detta midde från golvet till taket och var delat i två avdelningar. Endast den övre delen av skåpet användes som mjölkskåp; i den nedre avdelningen förvarades mjöl, salt och andra förnödenheter. Det hade också funnits odelade skåp, som enbart användes för mjölk. Mjölkekrägen sattes upp på picuar i skåpen, som kallades tråga hilen. I de tvärdelade skåpen kunde man ställa två krägar i bredd; de odelade voro så snåla, att endast ett kråg fick rum på bredden. 7

genjald gingo ju jinnuraderua har ända ned till golvet. Humma på gården och stundom ännu vid fjäbodarna fanns det en källare, jörfjälän, utgrävd i en backe, där mjölk och annan mat förvarades under sommaren. Källaren var invändigt murad med grästev. På golvet, som var av stum-jad jord, brukade man lägga gränsen ojen (tvistar av gran och en). I källaren fanns tyllor för mjölktrågen, som ännu här kallades tröga hilen. Man laade i allmänhet två rader tyllor. De vilade på träställeningar, tröstöha. Ovanför varje tylla gingo två rader slauvr, som trägen vilade på. Trägen ställdes på tvären på tyllan, mellan slauvorna.

Smör och andra mjölkprodukter förvarades ännu i källaren under sommaren. Stora smörkyttor brukade man placera på golvet, där det var kallast. Mindre kärl förvarades på tyllor.

Vid mjölktrången användes en stäm av trä, mjälkstäv an, från stämman trändes mjölken i en tylla, mjälkbygfa. (För illustrationer av mjölktrången och mjölktylla skrivs jag till min uppsat Husdjurskötet).

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist 1951 BURTRÄSK (s.ö d.1.)
VB.

Frgl.:1

Såväl stämmer som bytten tillverkades oftast av en eller
 granvid. Det hade emellertid också funnits
 bytten av näver, näver ~~by~~ ~~ge~~ ~~fen~~. Vid tillverkningen
 av dessa hade man sågat av björkstoclevar under
 savningstiden, dragit av näveru och kokat den.
 Botten och lock till bytten hade gjorts av al.

Den äldsta mjälksil (mjölksil) mina sagesmän
 kände till var tillverkad av bleckplåt. Botten, som
 var ungefär 2 dm. i diam., var genombruten av
 större och mindre hål. När man skulle sil mjälk
 (sila mjölken) satte man silen över träget och
 öste mjölk från bytten med en liten träskopa, sil-
 köpen. Därefter sattes trägen på sina pinnar i
 mjölkskåpet. mjälkträga (mjölklägen) tillverkades
 vanligen av björk. Det avitade träget var 50 cm.

långt, 15 1/2 cm. brett på mitten och 15 cm. vid ändar-
 na. Detta förde ha varit den vanligaste storleken
 på mjölklägen, men det fanns också de, som voro
 något kortare och bredare. Vid jäbodarna använ-
 des samma slags mjölkläg som de som funnos

1/2 illust. II

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist 1951 BURTRÅSK (s, ö de,)
 VB.

Frgl.: 1

hemma vid gårdens. Ett skuumma mjölken kalla-
 des att rēn-nē mjälka. Detta tillgiets så, att man
 höll träget ~~x~~ ovanför en träbytta och lutade det, så att
 mjölken fick rinna ned i byttan, under det att
 man höll emot grädden med något, så att den
 stannade kvar i träget. Några uppger, att man
 använt blotta handen till att hålla mot grädden, andra
 sade, att man använt en träkniv, rēn ~~x~~ ky ~~x~~ ve ~~x~~ n, andra
 åter berättade, att man brukat ta n ~~x~~ brö ~~x~~ bit ~~x~~ el.
 stor frēga (en brödbit el. stora träskeden). Det kär, som
 mjölken hälldes i, kallades rēn ~~x~~ mjälks ~~x~~ by ~~x~~ fa. Grädden
 slops vanligen direkt i kärnan. Den kvarstående grädd-
 randen i träget uppger ofta rēn ~~x~~ mē ~~x~~ n. Man skra-
 pade oftast med den i kärnan. ~~x~~ Bland kunde det
 dock hända, att man gav trägen åt barnen, som
 skrapade loss grädden med brödkitar och åt den.
 Skumlet har ej varit känt i äldre tid. Mjolk-
 trägen måste alltid rengöras mycket nog. Ett
 tvätt trägen kallades att fj ~~x~~ v ~~x~~ t ~~x~~ tr ~~x~~ ga. Till detta
 fördrades först och främst kōtē ~~x~~ sō ~~x~~ n (kokt vatten).

Landsmålarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÅSK (s.ö de.)
 VB.

Dessutom skulle man ha en tvaga av något slag, man kunde ha gränsfzwägan (en tvaga av gravis) och skura med först; därefter tog man rjersfzwägan (en tvaga av dvärgbjörk, som på dial. heter rjersi). Alla bäst var det om man kunde få tag på sefte, ett slags varst gräs. Detta var emellertid mycket sällsynt, och man fick därför ofta nöja sig med de tidigare omnämnda tvagorna. När man tvättat ett träg, ställde man det mot spinstolpen för att torka. Innan man tvättat ett träg till, var det första torket. Så gjorde man även vid fåbodarna. Någon gång kunde det dock förekomma, att man torkade trägen ute i det fria. Kuligt Lindberg hade det förekommit, att mjölleprodukter förvarats ute i nedgrävda tunnor. Sådant kunde förekomma på sommaren hos dem, som saknade källare. Man brukade då gräva en grop i marken och sätta ned tvägen (någon annan benämning kunde man säga till). När man lagat ned det som skulle förvaras, lade man på ett lock.

IV Beredningen av smör.

Den enda allmänna benämningen på smör var smö~~r~~a. Smör tillverkades också av den grädde, som erhöles från getmjölken. Man brukade slå denna grädde i kärnan till samman med den från kommjölken erhållna. Med ~~f~~zä~~n~~a (kärnan) menades oftast hela redskapet, men ordet kunde även betyda endast själva kärlet. Det fanns också kärnor utan stav men f.ö. av samma konstruktion som smörkärnan, t.ex. ljuskärnan och syltkärnan. Kärnan var alltid cylinderformig och laggad samt försedd med träband. Ingen av mina sagesmän hade hört, att den kunnat bestå av en uthållad trädstam. Storleken på kärnorna varierade mycket. De större hade oftast ett hål, väsentligen på nedersta delen av kärnholken för vasslaus ärrinnande. Det kunde nämligen hända, att tre vats ~~s~~u~~t~~ ne grä~~d~~zä~~n~~ (det blev surt i gräddkärnan), så att vassla bildades under grädden. Den tapp, som sattes i hålet, kallades rögha. Vid kärnandet drog man

fj@ηt@reuln (kärnstaven) upp och ned. Dess nedre del, som var ett kors av trä med ett rundt träl på varje arm, kallades te@ge¹⁾. Staven till en större kärna hade vanligtvis en ridjering runt koret. Själva st@η, dvs. kappan till kärnstaven var av granteå; koret var av björk. Koret kildades fast vid staven med björkchilar. När kärnan skulle rengöras, använde man oftast j@ηl@geu (avkok på enris).

Vid kärnandet stod man oftast @ηηe fj@keu (sinne: köket). Om man hade så lite grädde, att det ej räcker till en kärning, men ändå måste ha smör kunde man tillverka sådant genom skakning och ripsning. Fru Hindberg berättade, att man då slog grädden ne-n l@teu f@æsk (i en literbutelj) och skakade tills det började grynna, varpå man slog det i ett k@η och j@æte (ripsade) tills det blev smör. Man fick ripsa åt vilket håll som helst.

Nj@i sällan hände det, att he var i@t a fj@η (det var svårt att få grädden till smör). Den vanligaste meningen om orsaken till att kärningen

¹⁾ T. Luukk. III.

misslyckades var att he var kallt ne fz@η (det var kallt i kärnan). Om man käreat en stund och det ej såg ut att vilja bli omör, ställde man därför kärnan ope spēs hēla (pi spishällen) och värmdedeu. Man kunde också hålla hett vatten i kärnan för att värma upp grädden. Men och annan trodde även, att någon hade förjöt fz@ηa, när det ej ville bli smör. Fru deudström avvisade bestämt allt trölarē för sin del. Men hon berättade om n tōkēt-fz@ēz ope fēbolin (en "tokig" gumma i Fäboliden), som brukat snör n fēmörēz ne fz@ηa (leasta en femöring i kärnan). Vid mitt besök i Fäboliden fick jag veta mera om denna vidskepliga gumma. Hon hade en gång pi inriadan av en granne låtit skjuta en hāgēlskēt (ett hagelskott) genom kärnan. Ysacueua oögnblit som skottet gick av, hade hon uttalat namnet pi den kvinna, som hon missäukte för att vara innehavare av "kärnan".

Om det regelbundet ljudet av takten vid

kärnan det: he d^ömpe ne fz^äη.
När det höll på att bli smör i kärnan, sade
man: he h^äl. a gr^ynes ne fz^äη (det håller
på att gr^ynas i kärnan). Pug. Fraktering med
kärngrädde se kap II.

fz^äη mj^äka (kärnmjölk) slops i en trä- eller
närrebytta, som kallades fz^äη mj^äka b^yfa. Efter
kärningen tog man upp smöret i ett trä, smör-
tr^äge, som var tillverkat av björk eller asp. Därefter
skulle kärnmjölk sköljas ur smöret med fint
vatten. Samtidigt kvädades smöret. Detta kallades att
r^äg sm^öre u. j^öra-^öm sm^öre. När all kärnmjöl-
ken var bortsköljd, saltades smöret. Man hade nu
bearbetat det fyra fz^äη (första gången). Det fick stå
i träget någon timme och sedan skulle det bearbe-
tas ^äta fz^äη (andra gången). Man kvädade nu en-
dast utan att skölja. Det var vanligt att kärnan på
lördagarna. Man gjorde då smakbitar av det nykär-
nade smöret och gav en åt varje familjmedlem.
En sådan smakbit gjordes reund som en boll och

kallades smör kättra. Man gjorde en liten förtyppning i den med tummen och lade den på en brödbit. Brödet och smörklumpen kallades tillsammans för smörgösa. Var och en märkte sin smörklump med en skära, en instucken brödbit eller något liknande. Någon bestämd storlek var det ej på smörkulorna, men det var ju bra, om husmodern ansåg sig ha råd att göra dem någorlunda stora, det var nämligen minningen, att de skulle räcka för hela husgen. På lördagskvällen åt man smör till potatis och kärnmjölk, på söndagsmorgonen lade man smör i kornmjölsgröten, och om man hade något kvar av sin smörbulle till söndagsmiddagen fick man användning för det då, ty då skulle man ~~blä~~ fä ne gröta (doppa i grötan). När fjänare fästade, brukade de få en "smörgös" bestående av en råglimpa med en liten smörbulle lagd ovanpå. Vid beväringen av smöret använde några blotta händerna, andra hade smörst~~l~~ va (smörleder) denna var tillverkad av björk och såg ut unge-

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö d.1.)
 VB.

Frgl.:1

fir som en stor träcked. Tkaftet var något böjt. Jä
smönt var färdighuädat formades det ofta till en
stor kula, som kallades smör~~te~~ ~~ju~~ ~~h~~ ~~a~~. När man tyckte,
att man fått mycket smör, kunde man säga: he
vat ~~n~~ ~~re~~ ~~kte~~ smör~~te~~ ~~ju~~ ~~h~~ ~~a~~. Det huädade och salta-
de smöret packades ned i en laggad träbytta, smör-
bytta, som var tillverkad av en el. granta och
såg ut ungefär som mjöllebyttan. Byttorna voro
oftast målade utvändigt. Det fanns många stor-
lekar på smörbyttorna. De största packades det
smör som skulle säljas. Utom de laggade byttor-
na fanns det även sådana, som voro arbetade
i ett stycke. Dessa voro alltid små och an-
vändes som näst ~~te~~ ~~ju~~ ~~h~~ ~~a~~ (matsädesbyttor).
Kunder sommanen förvarades smöret icke i källaren,
under vintern hade man det i något skåp inne
i stugan. När man skulle transportera smörbyttor-
na, brukade man bära dem ~~te~~ ~~ju~~ ~~h~~ ~~a~~ ~~me~~ ~~50~~ ~~m~~
(i mesen; två böjda bräder, som sammanlöts med smöret.
I en sidan mes, som bars på ryggen, kunde man bära
upp till 30 kg.)

När smöret skulle läggas upp, tog man det ur byttan med en vanlig kräsked och lade det på smöretallriken. Så lade man vanligen upp smöret även vid högtidliga tillfällen. Fru Lindberg berättade dock, att hennes mor brukat lägga upp smöret på ett särskilt sätt, när hon hade kalas. Hon hade först format smöret till en rund boll, som hon plattat till och lagt på tallriken. Därefter hade hon gjort en mindre balle och lagt ovanpå. Fru L. mindes dock ej att hon hört något namn på denna uppläggning.

När man skulle ha smör med sig på färder, förvarade man det i en liten smörkytta (se ovan). Behövde man ej så mycket, tog man det i smör ~~ä~~ ~~s~~ ~~k~~ ~~e~~ ~~n~~ (smör ~~ä~~ ~~s~~ ~~k~~ ~~e~~ ~~n~~).

Den var oval och tillverkad av så tunt björkträ, att det gick att böja ihop. Den var sammanfogad ~~v~~ ~~e~~ ~~t~~ ~~ä~~ ~~m~~ (med ~~t~~ ~~ä~~ ~~m~~). (Botten och lock var av ~~t~~ ~~ä~~ ~~m~~ ~~trä~~).

Det smör, som ej förbrukades i hushållet, såldes. Förpackningen såldes oftast ~~a~~ ~~p~~ ~~a~~ ~~m~~ ~~ä~~ ~~r~~ ~~k~~ ~~e~~ ~~n~~ (på ~~m~~ ~~ä~~ ~~r~~ ~~k~~ ~~e~~ ~~n~~). Smör exporterades från ~~s~~ ~~o~~ ~~d~~ ~~e~~ ~~n~~. På

markuaderna brukade det alltid finnas upphöpare, som köpte upp omöret och förde det vidare. Det händer också, att upphöparna ginga omkring i gårdarna och hämtade ihop omör. Under järnvägsbyggnadens tid såldes tex. mycket smör upp till Malmsberget.

V. Beredningen av ost.

Enligt mina sagesmannas uppgifter är det mycket länge sedan ostberedning allmänt förekom i hemmen. För en tidigare gjorde man ej heller ost i någon större skala; man inriktade sig mera på smörproduktion. Under 1870-talet inrättades bymejerier på ett antal platser, där Burttråskosten (senare benämnd Västerbottensosten) tillverkades. De, som bodde i närheten av mejerierna, sålde den mjölke de fingo över dit. I de byar, som lågo långt från mejerierna, brukade man göra ost någon gång då och då, när man fått ihop mjölke så att det räckte till. Man kunde dock aldrig göra så mycket ost åt gången, ty korna mjölade dåligt av det uela foder de fingo, och det gick åt

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÅSK (s.ö de.)
VB.

Frgl.:1

mjölk till nyfödingarna av kalvarna.

Någon annan allmän benämning än öst_n användes ej om ost. Ordet betecknade ännu mjölk, ej formad ost (se kap. II). Mina sagomän kände ej till, att ordet 'ost' ingick i namnet på något kalvverk. Ett tillverkad ost kallades ett öst_n el. jöra öst_n. De ostslag, som tillverkades voro: h_aöst_n (härdost), äv. kallad wit-öst_n el. k_aöst_n (vitost, karost), m_is_töst_n (mesost), s_ötöst_n (sötost). Ett tillverkades vanligtvis av skummad mjölk. Någon gång kunde man dock blanda skummad och oskummad.

Härdosten gjordes i små former, som kallades östk_ara (ostkar). De kunde vara tillverkade av trä eller flätade av sägor. Träkaren tillverkades i hemmen. Det rades, att ostkar av trä hade varit vanligare, men något sädant fanns ej hos mina sagomän. Sådana ostkar, som brukade säljas av kringvandrande föreläsare, k_are h_an_lara, rades vara tillverkade av lappnar. Det fanns många olika störelkar på dessa ostkar, men de man köpte i Burträsk voro i regel ej

1/4 Mestr. IV.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö. de.)
VB.

Frgl.: 1

si stora. Ostmassan pressades ned i karet med blotta händerna. Till ostlöpe använde man den s.k. fjäs.
Denna bereddtes bote västra dos. av kalvens löpmage.
Man skulle ta löpmagen från en spädkalv, som ej förtärt något gräs. Man tog ut ostklumparna, sköljde magen och lade in den i gen. Genom magens båda öppningar satte man en träpinne, som man hängde upp i kären på. När denna skulle användas, lade man den i mjölkgrötan och lät den ligga till dess att mjölken löpval. När man gjorde ost, kunde man också ta undan litet av varslan, salta den och slå den i en flaska. Detta kunde användas som löpe vid nästa osttillverkning. "Kären" kunde ~~stora~~ användas många gånger, om man bara såg till att den ej blev bränd. När en "kärn" ej kunde användas längre brukade man oftast snö. at tvätta (kasta den åt hundarna), kan brukade lju (ljumma) mjölken för osttillverkningen i malgröta (malgrötan), som kunde rymma 5-6 kannor.
Denna var utesluttid ej riktigt avsedd för osttill-

vorkningen utan användes till att koka gröt och annan
 mat i. Uppvärmningen skedde i den öppna köks-
 spisen. När mjölken löpuade till ost, sade man
 ofta: he öst bra (det ostar bra). Den löpuade massan
 kallades östn. Man tog upp den med blotta hän-
 derna, lade den i ostkaret och krauade ut vasslau.
 Dock fanns i allmänhet ej till ostformen. För den
 utpressade vasslau kokades mesomör el. mesost (se
 kap. VI). Oftast blev det endast en ost åt gången.
 Man fick då stanna i karet, till dess att osten
 var torr. Osten saltades vanligen ej. Den borde helst
 frittäras inom några dagar. Om man bevarade
 den länge, blev den stenhård och öetan (omöjlig
 att äta). Fuk. Kundqvist berättade dock, att man
 där brukat lägga osten i saltlake, om den skulle
 bevaras någon tid. När man åt hårdosten, bru-
 kade man ej sällan skära skivor av den och
 breda mesomör på.

VI Beredningen av mesomör.

Ordet mesostn kunde beteckna både mesost i

egentlig mening och mesomör? Den vid ystningen över-
blivna vasslan kallades misa. Denna kokades oftast
direkt till misa d. mesomör i samma guffa som
man gjummat mjölken för ystningen i. Det tog lång
tid att koka ihop vasslan, och man måste rör
frätom (röra ofta). Man rörde va grötsleiva n (med
grötsleiva). Oftast gav man sig ej tid att koka vasslan
tills den blev riktigt tjock utan slog dit en redning
av mjölk och vitemjöl. Den ost, som då erhöles, bevänn
de ju kuudstöm misa möre / mesomör, mina övriga
meddelare kallade även denna för misa öst. Någon
gång kunde man dock ge sig tid att koka vasslan tills
den blev så tjock, att redning ej behövdes. Man måste
då röra mycket flitigt, ty ke ve je ja bara
swen ve (det ville ju bara brämma vid). När det blev
richtigt tjockt i guffan, östes massan upp i ett träg
d. något annat kärl, och man rörde med en sked eller
slav tills det blev kallt. Det var också vanligt att
röra in litet grädde på slutet. Tälldre tid hade
man brukat forma även den hårda mesosten i keg.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist 1951 BURTRÄSK (s.ö.de.)
VB.

Frgl.:1

Det hade funnits små kubiska former med skjut-
lock, missostkåra (missostkar). De vore flätade av
tågor, och skulle vara tillverkade av lappar. Ett forma
osten i en sådan form kallades att möt ostn (mota
osten) därför att tillägagångssättet påminde om
tyglitillverkningen. Sündberg kallade den hårdare
missosten för möt^x-ostn. Det uppgavs alltså, att
man tyglit mycket bättre om den avredda
missosten, då den hårdare osten lats all om-
rörning oftast smakat något vidbräut.

Missosten behövde ej förvaras någon längre tid.
Det blev aldrig så mycket, att man ej åt upp
den inom några få dagar.

17.

X att, inf. märks at

18.

- X baka, v. bāka, —, —,
- X bakbesvar, m. bākalspāra, -n
- X bakhall, f. bākahl, -a, —, -uη
- X bera, adv. o. konj. bāra
- X* björkvid, m. bjūrkrō, -n, -a, -a
- X* blanda, f. bhān, -a
- X blånjölke, f. bhāmjālk, -a
- X blöta, v. bhāif, bhāif, bhāif
- X* brödbakelse, f. bōh bākals, -a, —, -uη
- X bröt-m, adv. bōte
- X bra, adv. brā
- X breda, v. brāif, brāif, brāif
- ✓ " över brāif-över
- X brödbit, m. brōbit, -n, -a, -a

12
9
8
3, 7
3
22
12

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÅSK (s.ö. del.)
VB.

Frgl.: 1

D.

det, pron. se * lid

X duktig, a, dük₂t₂-t, — 12

X dumpa, v. dôm₂p₂, -e, -a
b. 21

X * efterfärd, f. è₂t₂a₂f₂ä₂h₂, -a 21

X en(e), m. j₂è₂η, — 14

X enlag, m. j₂è₂η₂l₂ä₂g, -en 19

F.

X femring, m. f₂è₂m₂ò₂r₂e₂η, -en, -a, -a

X fil, n. f₂ì₂l, -e

X filbytta, f. f₂ì₂l₂b₂y₂e₂t₂a, —, -e₂η 5

X * filbräta, f. f₂ì₂l₂b₂r₂ä₂t₂a, -η, -" 8

X filflaska, f. f₂ì₂l₂f₂h₂ä₂sk₂, -a, —, -e₂η 5

X filsoffa, m. f₂ì₂l₂s₂ö₂p₂a, -n 8

X * filtäte, m. f₂ì₂l₂f₂z₂è₂t, -n 4

X * fleffje, n. f₂h₂y₂e₂f₂z₂, -e 5

X fusa, st. v. fr₂üs, fr₂üs, -fr₂ä₂us, fr₂ä₂se, fr₂ä₂se

X " ned fr₂üs-nè 2

!/! Thu Andersson använde ordet br₂ä₂ta för det vuliga br₂ä₂tt₂.

Landsmålsarkivet Uppsala 71528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö de.)
VB.

Frgl.:1

- x från, a. frēn, frēnt, frēn
- x fäboliden, otnamn. fēbōlīa
- x fäntol, m. fēnzkat, fēnzkan
- x förefärd, f. fyre fāh, -a
- x förgiva, v. forjōra, forjāt, forjāt
- x förklide, n. förklē, -u, -a
- x förstöra, v. forstōr, forstōrd, forstōrd

21

G.

- x getmjölk, f. jēfmjālk, -a
- x giva, st. v. jīva, jīv, gāv, gāv, jīve
- x glatter, n. ghōtar, -tre
- x glottad mjölk, f. ghōtramjālk, -a
- x granris, n. grānrīs, -u
- x granristräga, m. grānrīstřwāga, -n, -u, -n
- x grynas, dep. grūnas, -u, -u
- x gryta, f. grūt, -a, -u, -u
- x grädde, m. grād, -u
- x gräddkärna, f. grādřdān, -a, -u, -u
- x grötklimpa, f. grōtklēmp, -a, -u, -u
- x grötlew, f. grōtslēv, -a, -u, -u

3

3

17

11

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÅSK (s.ö d. 1.)
 VB.

Fgl.:1

x göra, v. j̄era, j̄ät, j̄at
 x " om, j̄era-om

21

H.

x hava, v. h̄ava, pres. h̄av, h̄äd, h̄äd
 x hagelkott, n. h̄ägelh̄köt, -a, -a
 x halvmånar, m. pl. h̄älv m̄öna, -
 x hund, m. h̄önn, -a, -a
 x tillä, st. v. h̄äl, h̄äl, h̄ol, h̄öl, h̄ölz
 x hårdost, m. h̄äh̄öst, -n, -a, -a
 x *hä, pron. h̄e = det.

20

12

26

y.

x kilbt, n. av adj. r̄lt
 x inne i, adv. ēīnz
 x inne på, adv. ēīnja

19

y.

x jondkällare, m. j̄öh̄fjäl̄ar, -fjäl̄ar, -a, -a
 x ju, adv. j̄a

14

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist 1951 BURTRÄSK (s.ö. d. 1.)
 VB.

Frgl.: 1

	ke		
x	kall, a.	ka <u>l</u> , ka <u>l</u> t, ka <u>l</u>	
x	karost, m.	ka <u>r</u> o <u>s</u> t, -n	26
x	kastullspanna, f.	ka <u>s</u> tra <u>l</u> pa <u>n</u> , a, -en	9
x	*kiekerig mjölle f.	ka <u>s</u> tra <u>l</u> pa <u>n</u> , a	7
x	*klimpa, f.	ka <u>s</u> tra <u>l</u> pa <u>n</u> , a, -en	11
✓	koka, v	ka <u>o</u> , -a, -a	
✓	" ilopo	ka <u>o</u> -ka <u>o</u>	
x	*koksöd, m.	ka <u>o</u> -ka <u>o</u>	16
x	"kolna, v.	ka <u>o</u> , -a, -a	5
✓	komjölle, f.	ka <u>o</u> -ka <u>o</u>	
x	kontor, n.	ka <u>o</u> -ka <u>o</u>	13
x	korghandlare, m.	ka <u>o</u> -ka <u>o</u>	26
x	kors, n.	ka <u>o</u> , -a, -a	19
x	kort, a.	ka <u>o</u> , -a, -a	
x	kräk, n.	ka <u>o</u> , -a, -a	
x	kärna, v.	ka <u>o</u> , -a, -a	18
x	kärna, f.	ka <u>o</u> , -a, -a	18
x	kärngrädde, m.	ka <u>o</u> , -a, -a	9
x	*kärngräddbräta, f.	ka <u>o</u> , -a, -a	10
x	"kokt mjölle, f.	ka <u>o</u> , -a, -a	

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö de.)
 VB.

Frgl.:1

- ✗ kämmjölke, f. *ʃä̃m̃jälk, -a*
- ✗ kämmjölkeskepta, f. *ʃä̃m̃jälkskɛptə, -a, -, -eŋ* 21
- ✗* käntoivel, m. *ʃä̃ntörel, -n, -a, -ä* 19
- ✗* käse, m. *ʃä̃s, -n, -a, -ä* 27
- ✗ kök, n. *ʃök, -e, -e*

L.

- ✗ lag, n. *läg, -a i uttrycket 2 lag* 8
- ✗ laga, v. *läga, -, -*
- ✗ " till *läga-deif*
- ✗ literflaska, f. *litr̥fläsk, -a, -, -eŋ*
- ✗* lypa, v. *läp, läp, läp, läp* 6
- ✗* lya, v. *läy, -e, -e* 27
- ✗ lämn, v. *läŋ, länt, länt*
- ✗ lägga, v. *läg, lä, läkt*
- ✗* läta, v. *läta, läta, läta*

M.

- ✗ malmgrypa, f. *mälmgryt, -a, -, -eŋ* 27

1/ Jfr *semit* hos diidgren: *löpa, v. *läp, läp, sup. läp, löpa, öri-*
giformer oanvändbara. Jfr diidberg, använde en gång *läp*; för
 örigt har jag aldrig hört den.

x	markuad, m.	märkya, -n	
x*	mes, m.	mēs, -'n	20
x	mesa, f.	mīsā, -n	29
x	mesost, m.	mīsāōst, -n, -a, -a	29
x	mesostkar, n.	mīsāostkär, -a, -a	30
x	messmör, n.	mīsasmör, -a	29
x*	miskas, dep.	mīskas, -a, -a	3
x	mjölk, f.	mjälk, -'a	
x	mjölkkytta, f.	mjälkkyttā, -a, -a, -a, -a	14
x	mjölkgröt, m.	mjälkgröt, -n	10
x	mjölksil, m.	mjälksil, -n, -a, -a	15
x*	mjölkstava, f.	mjälkstävā, -n, -a, -a, -a, -a	14
x	mjölktrög, n.	mjälktrög, -a, -a, -a	15
x	mota, v.	mät, -a, -a	30
x	motad ost, m.	mätōst, -n	30
x	*myrtäle, m	mýrtset, -n	4

N.

- x* na, adv, se "något litet"
- x* malta, " " "

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö de.)
 VB.

- X ned, adv. ne
- X ned i " nēē, neē
- X något litet, adv. nā, nālta
- X* nistgärdekytla, f. nēstjæsbyēf, a, —, -eη 23
- X nivåkytla, f. nēvarbyēf, a, —, -eη 15
- X* nöja, f. nōgeh, -gha, —, -ghewη 18

O.

- X ost, m. ost, -n, -a, -a
- X ostla, v. öst, -e, -e 28
- X ostkar, n. östkar, -a, —, -a 26
- X ostvassla, f. östväsel, -väsla 9
- X oötaende, pres. part. öēta n 28

- X P. pannkaka, f. pänkōka, -η, —. 11
- X pannost, m. pänöst, -n 9
- X* pannplätt, f. pänphät, a, —, -eη; äv. pänfhät, a 11
- X* pannplättpanna, f. pänphätpän, a, —, -eη; äv. pänfhätpän, a 9
- X* passla, v. päsl, -e, -e 5
- ✓ porcellin, n. pōslin, -a; äv. pōslun, -a

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö.d*)
 VB.

Frgl.:1

x	prästöl, n. präst ^ö l, -u, —, -a	13
	Q.	
x	reda, v. rē ^{ej} , rē ^{ed} , rē ^{id}	21
x	riktig, a rē ^{iktē} , -t, —.	23
x*	romme, m. rām, -en	3, 16
x*	romm-tråg, n. rāmtråg, -u, —, -a	7
x*	rypris, n. rūpris, -a.	17
x*	rypristvaga, m. rūpristvaga, -n, —, -n	17
x	rå n rā, -a	13
x	rågbrödskeiva, f. rågbrō ^{iv} , -a, —, -u ^η	12
x	råjärn, n. rāj ^æ η, -u, —, -a	13
x	råmjölk, f. rōmj ^ä lk, -a	1
x	rånna, v. rān, rānd, rānd	
x	rånna ned rān-nē	16
x	rånkniv, m. rānkn ^{iv} , -en, -a, -a	16
x	rånmmjölk, f. rānmj ^ä lk, -a	2
x	rånmmjölksteyla, f. rānmj ^ä lks ^{tē} yf, -a, —, -u ^η	16
x	röra, v. rōr, rāt, rāt	

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (sö de.)
 VB.

✓	5. seq, a.	sa <u>ę</u> g, sa <u>ę</u> kt, sa <u>ę</u> g	
✗	segmjölk, f.	sa <u>ę</u> gmj <u>ä</u> lk, -a	5
✗	sila, v.	si <u>l</u> , si <u>l</u> t, si <u>l</u> t	
✗	silleopp, m.	si <u>l</u> k <u>ö</u> p, -en, -a, -a	15
✗	sirap, m.	si <u>ę</u> ra <u>p</u> , -en	
✗	skiden, n.	si <u>ę</u> er, -er	2
✗	skummad mjölk, f.	sk <u>ü</u> m <u>ę</u> mj <u>ä</u> lk, -a	2
✗	* skäpke, n.	si <u>ę</u> ft, -er	17
✗	skära, sk. v.	si <u>ę</u> ra, si <u>ę</u> r, sk <u>ę</u> er, sk <u>ę</u> er, sk <u>ę</u> re	
✗	" sig	si <u>ę</u> ra-se	6
✗	smör, n.	sm <u>ö</u> r, -er	
✗	smörsock, m.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> sk, -en, -a, -a	24
✗	smörkakke, f.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> kak <u>ę</u> s, -a, -, -er	12
✗	smörbrunn, n.	sm <u>ö</u> rbr <u>ö</u> n, -er	11
✗	smörbjetta, f.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> tt <u>ę</u> , -a, -, -er	23
✗	smörgås, f.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> s, -a, -, -er; äv. sm <u>ö</u> r <u>ę</u> s, -a	22
✗	* smörkula, f.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> lk <u>ü</u> lk, -a, -, -er	23
✗	smörkulle, f.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> lk <u>ü</u> lk, -tra, -, -tra	22
✗	smörrele, f.	sm <u>ö</u> r <u>ę</u> ll <u>ę</u> , -a, -, -er	22
✗	smörtråg, n.	sm <u>ö</u> rtr <u>ę</u> g, -er, -, -a	21

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÅSK (s, ö d,)
 VB.

X	*suöra, v.	snör, snät, snät	27
X	soppa, m.	söpa, -n	2
X	soppadroppe, m.	söpadropea, -n, -n	4
X	spara, v.	spära, -, -	
X	*spishälla, f.	spishäl, -a, -, -en	
X	stampa, v.	stämp, -a, -a	16
X	stanna, v.	stån, -a, -a	
X	" av	stån-ö	2
X	stör, m.	stör, stön, störa, störa	19
X	stör. kräskel, f.	störfréxi, -a,	
X	surfil, n.	sürfil, -a	8
X	surmjolk, f.	sürmjölk, -a	
X	*svidna, v.	swen, swent, swent	
X	" vid.	swen-vé	29
X	sötmjolk, f.	sötmjök, -a	2
X	*sötmjölkebräta, f.	sötmjöksträta, -n	7
X	sötost, m.	sötöst, -n	8
X	T. tefat, n.	téfät, -a, -, -a	10

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö de.)
 VB.
 Frgl.: 1

X	till, prep. o. adv.	deɛf	
X	tökiq beäring, f.	tökiq-fjäleerz, -a	20
X	tröleri, n.	tröleri, -a	
X	träq, n.	träq, -a, -u, -a	
X	träghylla, f.	träghill, -a, -u, -a	13
X	träbülle, m.	träbül, -n, -a, -a	8
X	trästol, m.	trästöl, -stöl, -stöla, -stöla	14
X	tunna, f.	tän, -a, -u, -a	
X	tunnbröd, n.	tänbrö, -a	
X	tunnmjölk, f.	tänmjätk, -a	2
X	* tvara, v.	fzwära, -u, -a	10
X	* tvara, f.	fzwöru, -n, -u, fzwörjen	10
X	tvätta, v.	fzwöt, -a, -u	
X	* tåg, f.	tög, -a, -u, -a	24
X	täta, v.	fzät, -a, -u	5
X	* täte, n.	fzät, -n	4
X	* tätom, adv.	fzätom	29

U.

X	uppi, adv.	öpa
X	ute i "	ute

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
 VB.
 Frgl.:1

V.

- x vara, st. v. v̄ara, ger, var, v̄ar, v̄yr̄e
- x varda, st. v. v̄ah, v̄ah, v̄at̄, v̄at̄, v̄at̄e
- x varmjölle, f. v̄armj̄öhk, -a 2
- x vaseltapp, m. v̄aselt̄ap, -en, -a, -a 18
- x vatteugröt, m. v̄ät̄ugr̄öt, -n
- x veteujöl, n. v̄ät̄ejm̄j̄öt, -h
- x vi, pron. v̄e, ve
- x vid, prep. v̄e, va
- x vilja, v. v̄il̄e, v̄ej̄f, v̄ej̄fa, v̄ej̄fa
- x vitost, m. v̄it̄ost, -n 26
- x väffeljärn, n. v̄öf̄elj̄är̄n, -h, -a 12
- x väffla, f. v̄öf̄el, -fl̄a, -fl̄en 11
- x välkomme, n. v̄äl̄k̄öm, -h 13
- x välling, m. v̄äl̄eiz̄en 10
- x vänster, f. v̄äiz̄ter, -tra 26

ö

- x äska, f. ösk, -a
- x åt, adv. o prep. at

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö d. s.)
 VB.

17.

X änge, n. $\hat{a}z\eta, \hat{a}w, \hat{a}a$

Ö.

X ösa, v. $\hat{a}z\eta, \hat{a}zst, \hat{a}zst$

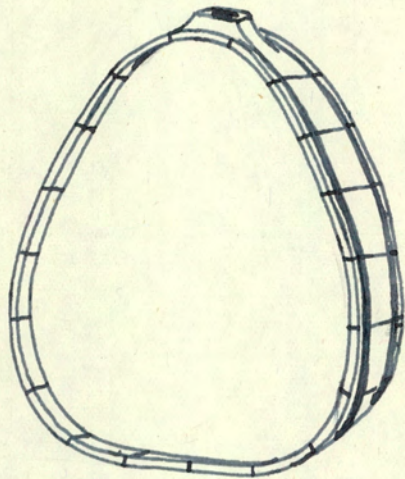
X " nyp. $\hat{a}z\eta - \hat{a}p$

5

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö. de.)
VB.

Frgl.:1

SVENSKT N

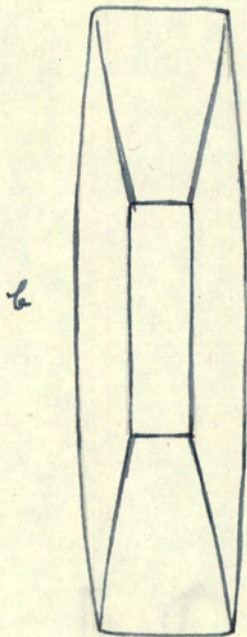
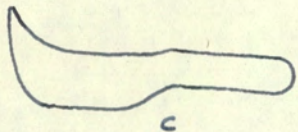
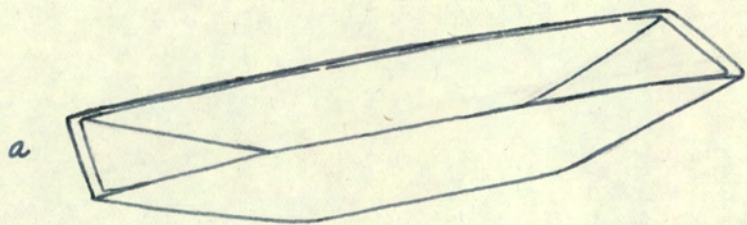


Tilflaska.

Originalet hos R. Kundqvist, Kvarnqvist.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
V. Lundkvist 1951 BURTRÄSK (s.ö del.)
VB.

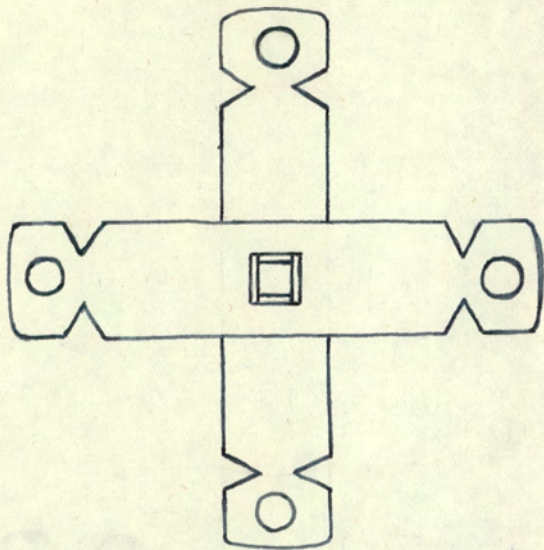
Fagl.:1



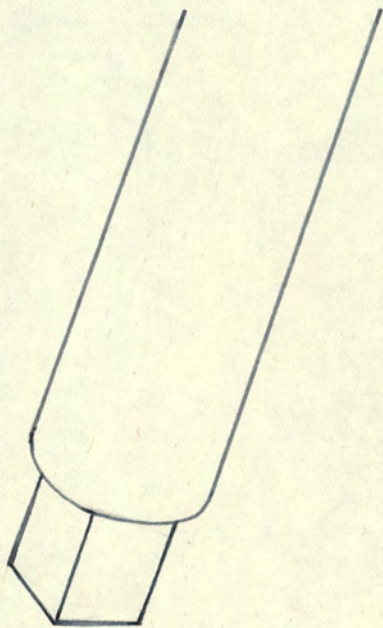
a/ Hjällkråg. b/. Hjällkråget underifrån /
 Originalet hos fru Hildur Sahlqvist, Burträsk,
c/ Käukniv.
 Originalet hos D. Sandqvist, Kvarnriset.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (s.ö d.,)
 VB.

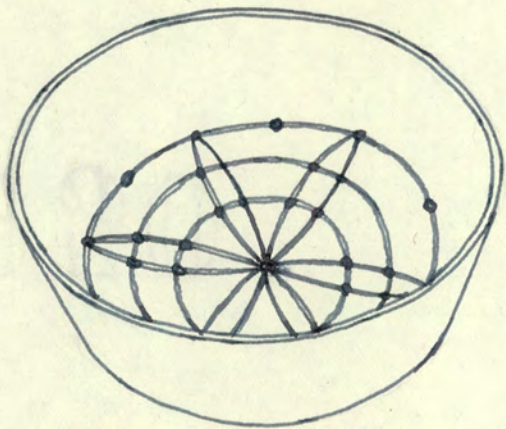
Frgl.:1



Konnet till en kärnstav sett underifrån.

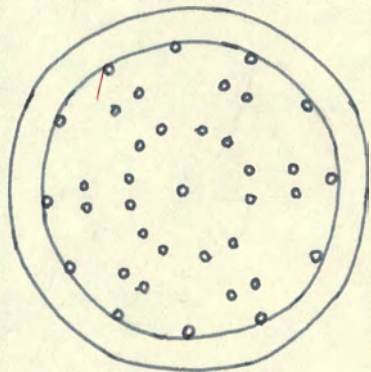


Nedre delen av kärnstaven upptagen ur konnet.
Originalet hos O. v. Lindberg, Fäboliden.



Ostkärl av björkträ.

Bottenen 15 cm. i diam.



Ostkäret underifrån.

Originalet hos fru M. Lundström, Steubacka.

Landsmålsarkivet Uppsala 21528
 V. Lundkvist. 1951 BURTRÄSK (sö d.,)
 VB.

Frgl.:1